

OTOP
PREMIUM
SAKON NAKHON

ข้าวฮาง

"ข้าวฮาง" เป็นข้าวที่นำมาผ่านกระบวนการผลิต เพื่อถนอมให้อาหารสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานตลอดปี โดยกรรมวิธีตามกฎหมายข้าวบ้านของชนเผ่าภูไทที่อาศัยอยู่ในจังหวัดสกลนคร จังหวัดสกลนคร ได้สนับสนุนการผลิตข้าวฮางเพื่อสร้างรายได้กับเกษตรกรไทย ทั้งยังได้ถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้แก่ชนรุ่นหลังได้สืบสานต่อไปอีกยาวนาน

การผลิต

1. ตากข้าว

นำข้าวเปลือกที่ใกล้จะสุก (ข้าวเริ่มจะออกเหลืองอ่อนๆ) แขน้ำ 6-8 ชั่วโมง จากนั้นนำมาผึ่งลมเพื่อให้งอก 12 - 16 ชั่วโมง

2. ตากแห้ง

นำข้าวที่ผึ่งลมมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วนึ่งให้สุก ทั้งเปลือก

3. ตากผึ่ง

นำข้าวที่นึ่งสุก ทั้งเปลือก มาผึ่งแดดให้แห้ง

5. ตากคัดแยกเมล็ด

นำข้าวที่กะเทาะเปลือกมาคัดแยกคุณภาพ

4. ตากกะเทาะเปลือก

นำข้าวที่ผึ่งแดดให้แห้ง มากะเทาะเปลือก

6. บรรจุภัณฑ์

นำข้าวที่ผ่านการคัดแยกคุณภาพ ไปบรรจุภัณฑ์ตามประเภทผลิตภัณฑ์

สนใจติดต่อ

ศูนย์รวมและจำหน่ายสินค้า OTOP
จังหวัดสกลนคร
โทร. 042-711533



คุณประโยชน์



- 1. จมูกข้าว** น้ำมันรำข้าว และเส้นใยอาหารยังคงอยู่ในเมล็ดข้าว
- 2. สารกาบา (eaba)** มากกว่าข้าวกล้อง 15 เท่า ซึ่งรักษาระบบประสาทส่วนกลาง รักษาความสมดุลของสมอง ช่วยให้สมองผ่อนคลาย ลดความวิตกกังวล หลับสบาย คลายกล้ามเนื้อ ป้องกันความจำเสื่อม ช่วยขับเอนไซม์ขจัดสารพิษ ควบคุมระดับน้ำตาล และพลาสมาคอเลสเตอรอลในเลือด ลดความดันเลือด ช่วยให้เลือดไหลเวียนดี กระตุ้นการขับน้ำดีลงสู่ลำไส้เพื่อสลายไขมัน ป้องกันมะเร็งลำไส้
- 3. ฟีเบอร์** ขึ้นดีสูงกว่าข้าวขาว 15-20 เท่า ช่วยให้การย่อยอาหารอย่างช้าๆ ทำให้น้ำตาลเข้าสู่กระแสเลือดทีละนิด จึงทำให้อิ่มท้องนาน ไม่หิวง่าย ช่วยลดความอ้วน
- 4. ไกซ์ชนิดดี** มีคุณประโยชน์หลากหลาย เช่น ออริซานอล ไตรโคไตรอินอล ซึ่งช่วยลดไขมันในเลือด และหลอดเลือดลดไขมันตัวร้าย (LDL) และมีไขมันตัวดี (HDL) ป้องกันโรคหัวใจ ยับยั้งเซลล์เนื้องอกทำลายเซลล์มะเร็งเต้านม มีสารต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันมะเร็งได้ดีกว่า วิตามินอี 6 เท่า ยับยั้งการเกิดไฟ ฟ้า ช่วยลดอาการ ร้อนวูบวาบในสตรีวัยทอง



087-234-2148

086-607-4650